

Möhren-Lebkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Pfannkuchen

Suessspeise

Obst

150 g Mehl
375 ml Milch
1 pn Salz
1 pn Zucker
3 Eier
1 Eigelb
2 tb ungemahlene Mohn
80 g Zucker
100 ml alter Balsamessig
100 ml Spätburgunder
1 Sternanis
500 g Zwetschgen
40 g Butter
1 Vanilleschote
1 tb Rohrzucker
Butterschmalz zum Ausbacken

Mehl mit Milch und je einer Prise Salz und Zucker glatt verquirlen und 10 Minuten ausquellen lassen. Eier, Eigelb und Mohn unterrühren. Inzwischen Zucker in einem mittelgroßen Topf hellbraun karamelisieren, mit Balsamessig und Spätburgunder loskochen und mit dem Sternanis sirupartig einkochen. Die Zwetschgen vierteln, entsteinen, unterrühren und einmal aufkochen lassen. Abkühlen lassen. Butter mit dem Mark einer Vanilleschote und dem Rohrzucker verrühren. Aus dem Mohn Teig in einer kleinen Pfanne in jeweils 5 g Butterschmalz 8 dünne Pfannkuchen backen. Pfannkuchen mit der Vanillebutter bestreichen, fest aufrollen, halbieren, und mit den Balsamzwetschgen servieren.